

# IL RICETTARIO DELLA FILIERACORTA DEL CERRANO

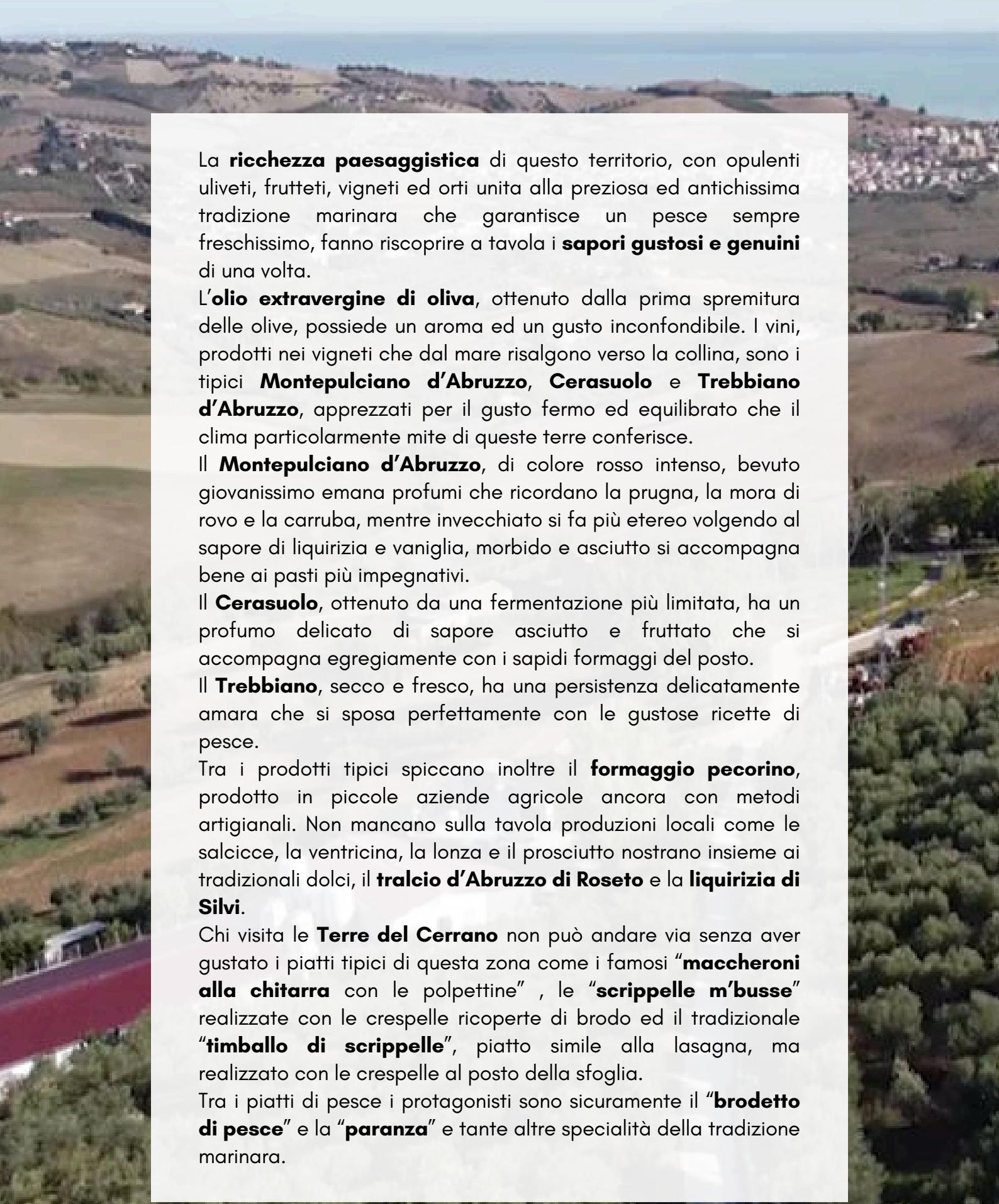


[galterreverditeramane.it](http://galterreverditeramane.it)



**Filieracorta del Cerrano** è un'iniziativa promossa dal GAL Terreverdi Teramane nell'ambito del PSR Abruzzo 2014-2020;  
Misura 19 - Sottointervento 19.2.1.TVI.1 Fase 3

# IL BUON MANGIARE E IL BUON BERE



La **ricchezza paesaggistica** di questo territorio, con opulenti uliveti, frutteti, vigneti ed orti unita alla preziosa ed antichissima tradizione marinara che garantisce un pesce sempre freschissimo, fanno riscoprire a tavola i **sapori gustosi e genuini** di una volta.

L'**olio extravergine di oliva**, ottenuto dalla prima spremitura delle olive, possiede un aroma ed un gusto inconfondibile. I vini, prodotti nei vigneti che dal mare risalgono verso la collina, sono i tipici **Montepulciano d'Abruzzo**, **Cerasuolo** e **Trebbiano d'Abruzzo**, apprezzati per il gusto fermo ed equilibrato che il clima particolarmente mite di queste terre conferisce.

Il **Montepulciano d'Abruzzo**, di colore rosso intenso, bevuto giovanissimo emana profumi che ricordano la prugna, la mora di rovo e la carruba, mentre invecchiato si fa più etero volgendo al sapore di liquirizia e vaniglia, morbido e asciutto si accompagna bene ai pasti più impegnativi.

Il **Cerasuolo**, ottenuto da una fermentazione più limitata, ha un profumo delicato di sapore asciutto e fruttato che si accompagna egregiamente con i sapidi formaggi del posto.

Il **Trebbiano**, secco e fresco, ha una persistenza delicatamente amara che si sposa perfettamente con le gustose ricette di pesce.

Tra i prodotti tipici spiccano inoltre il **formaggio pecorino**, prodotto in piccole aziende agricole ancora con metodi artigianali. Non mancano sulla tavola produzioni locali come le salicicce, la ventricina, la lonza e il prosciutto nostrano insieme ai tradizionali dolci, il **tralcio d'Abruzzo di Roseto** e la **liquirizia di Silvi**.

Chi visita le **Terre del Cerrano** non può andare via senza aver gustato i piatti tipici di questa zona come i famosi **"maccheroni alla chitarra con le polpettine"**, le **"scrippelle m'busse"** realizzate con le crespelle ricoperte di brodo ed il tradizionale **"timballo di scrippelle"**, piatto simile alla lasagna, ma realizzato con le crespelle al posto della sfoglia.

Tra i piatti di pesce i protagonisti sono sicuramente il **"brodetto di pesce"** e la **"paranza"** e tante altre specialità della tradizione marinara.

# LE AZIENDE DELLA FILIERA CORTA DEL CERRANO

## Società Agricola Oltrelatte San Francesco

**Caseificio artigianale, produzione artigianale giornaliera di latticini e derivati**  
Via dell'Industria snc S.P. 27 - Scerne di Pineto (TE)  
📞 +39 085 4299956 - Mobile: +39 349 2956002  
✉️ info@oltrelatte.it - www.oltrelatte.it

## Azienda Agricola Biodinamica Lu Cavalire

**Produzione olio evo, peperoncini, allevamento animali bassa corte**  
Via Pietro Germi - Scerne di Pineto (TE)  
📞 +39 339 3631449  
✉️ info@lucavalire.com - www.lucavalire.com

## Oleificio Matalucci Ortenzia

**Produzione olio evo, Bio, Dop, condimenti e agrumati, sott'oli, cosmetica e didattica**  
Via Rotabile per Casoli, 27 - Scerne di Pineto (TE)  
📞 +39 085 9762129 - Mobile: +39 347 7214600  
✉️ info@oliomatalucci.it - www.oliomatalucci.it

## Azienda Agricola La Collina

**Produzione artigianale condimenti, conserve, succhi, dolci e confetture**  
Strada Comunale Quinto Colle Morino, 5 - Pineto (TE)  
📞 +39 366 2311198  
🌐 www.lacollina.shop

## Azienda Agricola Tenuta Sant'Ilario

**Frantoio aziendale, produzione olio evo e condimenti aromatizzati 40 gusti differenti**  
Costa del Mulino - Pineto (TE)  
📞 +39 333 9296141  
✉️ info@tenutasantilario.com - www.tenutasantilario.com

## Azienda Agricola Del Sole

**Produzione di ortofrutta, passata di pomodoro, sott'oli, olio, farro e farine**  
Contrada Cannuccia, 19 - Pineto (TE)  
📞 +39 388 3556156  
✉️ azienda.agricoladelsole@gmail.com - FB azdelsole

## Azienda Agricola Pavone

**Allevamento suini, lavorazione e vendita carni, insaccati, porchetta**  
Contrada Cannuccia, 19 - Pineto (TE)  
📞 +39 347 9149291 - +39 349 6680203  
✉️ catiadisante.maiali@gmail.com

## Azienda Agricola Ilario Del Sole

**Allevamento suini, lavorazione insaccati, salumi salsicce, porchetta, macelleria**  
Allevamento: Contrada Cannuccia, 8 - Pineto (TE)  
Punto vendita: Via Dante Alighieri, 20 - Pineto (TE)  
📞 +39 085 9491178 - Mobile: +39 331 4076113  
✉️ emanueleofsun@hotmail.it -  
🌐 www.macelleria-del-sole-di-del-sole-fiorenzo-c-sas.business.site

## Azienda Agricola Tiberio Ferretti

**Produzione vitivinicola con vendita di vino sfuso**  
Contrada Camerino, 7 - Pineto (TE)  
📞 +39 339 6978951  
✉️ aulentoscirocco@gmail.com

## Azienda Agricola Garra - La Foresteria

**Produzione di olio evo. Nella villa una struttura ricettiva con 10 posti letto**  
Strada bivio Atri Pineto, 5 - Pineto (TE)  
📞 +39 338 6435035  
✉️ antonellogarra@gmail.com - FB aziendaagricolagarra

## Azienda Agricola Biologica Cerrano

**Produzione vino e olio**  
Strada Statale, 16 km 33 - Pineto (TE)  
📞 +39 333 6838098  
✉️ agricolacerrano@gmail.com

## Azienda Agricola Cilli

**Produzione di frutta, verdura, olio, vino, uova, legumi, animali da cortile**  
Contrada Colle Cretone - Pineto (TE)  
📞 +39 320 7523888  
✉️ gabridelsole@gmail.com - FB Azienda-Agricola-Cilli

## Azienda Agricola Cerrano Matrinus

**Produzione vitivinicola, olio evo e tartufi**  
Strada Statale 16 km 431 - Pineto (TE)  
📞 +39 085 930988  
✉️ cerranomatrinus@gmail.com

## Società Agricola Mediterraneus

**Produzione di tartufi, vino e olio bio**  
Contrada Colle Cretone - Pineto (TE)  
📞 +39 085 9490306  
✉️ mediterraneus@gruppobalducci.it

## Pescatore Massimiliano Cimini

**Prodotti della piccola pesca**  
Pineto (TE)  
📞 +39 333 2632909

## Società Agricola Anfra

**Produzione di vini bio**  
Via Nazionale Nord - Pineto (TE)  
📞 +39 347 8330455  
✉️ info@anfra.it - www.anfra.it

## Macelleria Colle Cretone

**Produzione artigianale di macelleria, salumeria, pronti a cuocere, gastronomia d'asporto**  
Via Giosuè Carducci, 30 - Pineto (TE)  
📞 +39 085 9490930  
✉️ macelleriacollecretone@legalmail.com

# Scrippelle 'Mbusse

Le **scrippelle** sono sottili "frittatine" l'equivalente abruzzese delle crepes, preparate con farina, uova e acqua. La loro versione "**mbussa**", ossia bagnate con brodo, è una ricetta tipica del teramano.

La tradizione vuole che la nascita di questo piatto risale ad inizio dell'800, e che la versione 'mbusse, sia dovuta all'inventiva del **teramano Enrico Castorani**, assistente del cuoco addetto alla mensa degli ufficiali francesi di stanza a Teramo.



## Timballo di scrippelle

Il **Timballo di scrippelle**, immancabile nelle grandi occasioni, è una ricetta tipica della tradizione culinaria teramana. Da non confondere con la lasagna, non è infatti composto da sfoglie di pasta bensì dalle **scrippelle**, dischi sottilissimi di acqua, farina e uova, preparati su una padella caldissima.

Il timballo è ricco di "**pallottine**" come quelle dei maccheroni alla chitarra e i leggerissimi strati di scrippelle ospitano spinaci, uova, dadini di formaggio o mozzarella, carciofi o zucchine.



# Taijarille fasciule e coteché

Piatto legato alla grande **presenza** dei **legumi** nell'alimentazione di un tempo.

La **pasta è fatta a mano** ed è composta soltanto di acqua e farina stesa fino a un medio spessore e poi tagliata al coltello (da qui il nome) a strisce sottili di dimensione variabile da famiglia a famiglia o da zona a zona.

Un battuto di prezzemolo, lardo, pomodori, sedano, aglio, origano e cipolla da soffriggere accompagna le **cotiche** tagliate a striscioline. A cottura ultimata si aggiunge un po' di pecorino abruzzese e del peperoncino piccante.



# Il Brodetto Pinetese

Il **brodetto pinetese** è nato come piatto povero dei pescatori di Pineto, Silvi e Roseto che utilizzavano quel **pescato** che era difficile da vendere a causa della sua bassa qualità, o delle dimensioni dei pesci, troppo piccoli, e che addirittura utilizzavano, quando il pesce era troppo poco, dei pezzi di scoglio con attaccate alghe e molluschi.

Il brodetto non è solo un piatto di pesce, ma è una vera e propria **tradizione**.



# Li Granitt

Era antica usanza prepararli per le donne nel periodo dell'allattamento perchè si credeva che aiutassero la produzione di latte.

I **granetti** di solo acqua e farina e fatti rigorosamente a mano sono l'antica preparazione della tradizione contadina, accompagnata con un soffritto di cipolla e fave e, mcon l'aggiunta di guanciale o pancetta di maiale.

E' un **piatto povero** ma decisamente gustoso, grazie alle ottime materie prime impiegate. A cominciare dalla **Solina**, varietà autoctona di **grano tenero** coltivato sull'Appennino abruzzese.



## Maccheroni con pallottine

È un piatto che segnava il tradizionale momento di **riunione domenicale** delle famiglie ed appuntamento ghiotto dopo una settimana di lavoro nella serena ruralità locale. Sono **spaghetti di pasta all'uovo** che hanno la tipica sezione quadrata, realizzati con un **telaio di legno** sul quale sono fissati dei fili metallici che ricorda una **chitarra**.

Il condimento è un **sugo di carni miste** molto saporito che richiede una lunga cottura, arricchito con piccolissime **polpettine** di manzo, le pallottine.



# Formaggio fritto

Da sempre terra di **transumanza**, l'Abruzzo è ancora oggi molto legato a tradizioni e prodotti del suo territorio. Fra questi si distingue il **Pecorino**, un formaggio che un tempo rappresentava l'alimento base delle famiglie che vivevano di pastorizia.

Avendo a disposizione pochi ingredienti, era compito delle donne ingegnarsi per sostenere la propria famiglia e fu così che nacque il **cacio fritto**.

Avvolto in una semplice pastella a base di farina, acqua e uova, il cacio fritto viene ancora proposto nei ristoranti come gustoso antipasto.



# Frittura di paranza

È una **frittura di pesce** di piccolo taglio. Prende il nome dalla **paranza**, tipica barca per la pesca a strascico impiegata dalle marinerie locali.

È fatta con merluzzetti, triglie, sogliolette, suace, ma anche con pesci di piccolo taglio, come alici, mazzoni, retunni o vope.

La frittura viene fatta passando il pesce nella farina, friggendolo rapidamente nell'olio bollente e asciugandolo su carta assorbente. La frittura di pesce va mangiata caldissima.



# Arrosticini

**Spiedini** a base di **carne di pecora** (in passato si usava anche l'agnello e/o castrato).

La carne va tagliata a **cubetti piccoli** ed inseriti cubetti di grasso, che sciogliesi la ammorbidisce ed arricchisce di sapore.

Per essere cucinati nel modo corretto necessitano della **furnacell'** a forma di canale della grondaia con quattro piedi, il canale allungato contiene la brace e gli spiedini vengono poggiati sopra e solo la carne rimane sulla brace.



## Le Mazzarelle

È il primo piatto del **pranzo pasquale**, una sorta di tradizionale ouverture dedicata all'**agnello** ed evocatrice di un indimenticabile passato di quotidianità contadina.

**Piatto semplice**, all'apparenza, coratella di agnello tagliata a listarelle e insaporite con **spezie** varie, avvolta in foglie di **indivia** legate con budelline dello stesso agnello, serviti sia in bianco che con un buon sugo di pomodoro.



# Lu Ciff e Ciaffe

Fatto con **carne di vitello, pollo e agnello e suino**, cotti in tegame con **vino, aglio, pepe ed odori naturali**.

È una saporita padellata di carne di maiale ridotta a spezzatino e soffritta nell'olio con abbondante cipolla.

A metà cottura si aggiungono erbe aromatiche con aglio e **peperoncino**. Va servita caldissima con accanto qualche fetta di pane bruschettato e insaporito con il sugherotto di cottura.



## Bocconotti

Squisito pasticcino a base di **pastafrolla**, menzionato nel "Vocabolario abruzzese" di Domenico Bielli (1930) - dove troviamo appunto la dizione di "buccunotte".

Preparati con una pasta frolla a cui viene aggiunto un ripieno con **marmellata d'uva, cedro candito, cannella, mandorle tostate** e macinate, la buccia di un limone grattugiata, **cioccolato** a pezzetti e coperti con un altro sottile strato di pasta frolla.



# Caggionetti

"**Caggiunitt'**" in dialetto locale, sono tra i più noti dolci tipici locali, preparati in inverno durante il periodo natalizio. Una ricetta antica, tramandata di generazione in generazione con tante varianti.

A base di **pasta fritta** prevedono un ripieno composto da un impasto di castagne, marmellata, miele, zucchero, cedro candito, cioccolato fondente grattugiato, mandorle tostate e macinate, rum, bucce di limone grattato e cannella.



# Uccelletti di Sant'Antonio

"**Li cellett de Sand'Antonio**" sono il piatto tipico del 17 gennaio ricorrenza di Sant'Antonio Abate, il Santo protettore degli animali, ma anche delle stalle e dai pericoli degli incendi, molto venerato in Abruzzo.

Sono biscotti a forma di uccello, ripieni di **marmellata d'uva**. D'inverno si usa consumarli a fine pasto inzuppati con vin brûlé, vino cotto o Montepulciano d'Abruzzo.



# Sfogliatelle

Sono dolci ripieni di confettura che si preparano durante il periodo delle feste natalizie.

Simili nella forma alla frolla riccia napoletana, sono in realtà preparati con tanto strutto e riempiti con le tradizionali **marmellate d'uva Montepulciano** dette "scrucciate" per la particolare consistenza, che appunto scricchiola sotto i denti.

La forma è a **mezzaluna**, e il ripieno è a base di marmellata d'uva o anche con cioccolato, caffè e mandorle.



# Pepatelli

**Li pepatile** sono gustosi dolci natalizi biscotti di farina nera, con mandorle, miele, scorza d'arancia e così chiamati per la presenza di pepe nell'impasto che viene fatto a forma di **"ciabatta di pane"** schiacciata che dopo la cottura in forno viene tagliata con un coltello ben affilato ottenendo pezzetti dello spessore di 1 cm circa.

Questi dolcetti richiamano per certi aspetti il medievale **"pan pepato"**.



# Il Pecorino

Si ottiene da **latte intero crudo** di pecora con caglio di agnello o di maiale ed è un formaggio a pasta semidura, semicruda, con occhiatura minuta e poco diffusa. Il colore varia a seconda della stagionatura.

Le sue caratteristiche sono dettate dalla **particolare cottura** e dall'alimentazione degli ovini, costituita dalla particolare vegetazione locale e dal clima. Si è soliti conservarlo **sott'olio extravergine d'oliva** locale dopo averlo stagionato 40-60 giorni nella crusca o, molto più raramente, nella cenere.

Sott'olio il Pecorino si ammorbidisce acquisendo dall'olio una particolare fragranza che lo rende inimitabile.



# Olio Pretuziano DOP

Viene ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà **Leccino, Frantoio e Dritta**, presenti negli oliveti fino al 75%.

La produzione di olio nella provincia di Teramo ha origini molto antiche risalenti al **X secolo a.C.** La sua diffusione è riconducibile al III secolo a.C., ad opera dei Romani.

E' ideale per condire piatti di una certa corposità siano essi primi o secondi di carne.



# I VINI

In questo territorio che si estende tra le **altitudini del Gran Sasso** e le **coste dell'Adriatico**, il paesaggio è incantevole, grazie anche ai meravigliosi vigneti curati dalle sapienti mani dei viticoltori locali che si tramandano tradizioni enologiche dalla notte dei tempi, tanto che gli archeologi assicurano che le **colline d'Abruzzo** sono state culla della coltura dell'uva fin dall'età del ferro.

Una particolare **struttura del terreno** e un **favorevole microclima** favoriscono la produzione di vini dalle peculiari sensazioni organolettiche, che ben si adattano all'invecchiamento e non solo. Il **Montepulciano**, di color rosso rubino, ricco di corpo e struttura, con sentori di vaniglia, liquirizia, tabacco. È adatto per accompagnare primi piatti a base di carne, carni rosse, agnello al forno, selvaggina, salumi e formaggi stagionati.

Il **Trebbiano**, è un vino bianco dal colore giallo paglierino, odore gradevole e delicatamente profumato, il sapore è asciutto, vellutato ed aromatico. Riconoscibili sono i sentori di mela e pesca del **Cerasuolo**, prodotto sempre da uve di Montepulciano, ma con diversa tecnica di vinificazione, che prevede un minor tempo di fermentazione. Si presenta con un caratteristico rosso ciliegia, il sapore è secco, morbido, aromatico, con un delicato retrogusto mandorlato.

L'identità vitivinicola del territorio si rivela e rinnova anche attraverso il legame con un'antica tradizione, in questi territori si produceva un vino, annoverato tra i sette "grand crus" dell'**Impero Romano**, che veniva invecchiato in pregiate **anfore di argilla** prodotte localmente, che lo stesso Plinio elogiava per le grandi qualità legate alla loro leggerezza e robustezza. Un ritorno all'antica pratica dell'**invecchiamento del vino** in anfore d'argilla, tradizione che il progetto "*Hadria, città del vino in anfora*", promosso da produttori di vino locali, intende non solo recuperare, ma anche omaggiare, donando al territorio l'occasione di divenire nuovamente protagonista di questa tradizione e la possibilità di condividerla con i suoi abitanti e i suoi numerosi visitatori, attraverso l'esposizione in maniera permanente nelle cisterne romane del Palazzo Duchi Acquaviva di alcune anfore di argilla realizzate a mano da maestri di Castelli, all'interno delle quali saranno conservati i vini dei produttori locali così prodotti.



*Plinio (I secolo d.c.) già ci parla dell'importanza del vino trasportato in anfore di produzione locale verso l'Oriente, Grecia e Egitto, senza tralasciare la direttrice Aquileia - regioni danubiane.*